

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Perbandingan tepung terigu dan tepung mocaf berpengaruh sangat nyata pada kadar air, rasa, tekstur, penerimaan keseluruhan dan berpengaruh nyata pada kadar abu tidak larut dalam asam, aroma dan warna.
2. Perlakuan terbaik pada penelitian ini yaitu pada perlakuan P2 dengan kadar air 2,50%, kadar abu tidak larut dalam asam 0,085%, warna 4,53% (kuning kecoklatan, aroma 3,93 (agak beraroma tepung mocaf - tidak beraroma tepung mocaf), rasa 3,9 (agak terasa tepung mocaf - tidak terasa tepung mocaf), tekstur 3,87 (agak renyah - renyah), penerimaan keseluruhan 4,13 (suka).

5.2 Saran

1. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan untuk menggunakan perbandingan tepung terigu 80% dengan tepung mocaf 20% dalam pembuatan biskuit.